

# Menüplan

Woche vom 19.08. bis 25.08.2019

KW. 34 <small>w5</small>	Menü 1	Menü 2	Dessert
<b>Montag</b> 19.08.2019	Fruchtiges Putenbrust Curry <sup>(1,7,9)</sup> mit Reis <sup>(8,11)</sup>	Überbackenes Fenchelgemüse <sup>(1,7,9)</sup> mit Reis <sup>(8,11)</sup>	Fruchtcreme <sup>(7,d)</sup>
<b>Dienstag</b> 20.08.2019	Kaiserschmarrn <sup>(1,3,6,7,8)</sup> mit Vanillesoße <sup>(7)</sup>	Ravioli <sup>(1,3,7,9)</sup> in Tomatensoße <sup>(7,9)</sup>	Frisches Obst
<b>Mittwoch</b> 21.08.2019	Bauernsülze <sup>(5,a,c,e,9,10)</sup> mit Remoulade <sup>(a,b,d,1,3,10)</sup> und Bratkartoffeln <sup>(5,a,c,e)</sup>	Lasagne <sup>(1,3,7,9)</sup> mit Sahnesoße <sup>(1,7,9)</sup>	Obstsalat <sup>(7,8)</sup>
<b>Highlight-Essen</b> 22.08.2019	<b>Wildlachsfilet<sup>(F)</sup> auf Blattspinat<sup>(7)</sup> und Bandnudeln<sup>(1,3,6)</sup></b>	<b>Wildlachsfilet<sup>(F)</sup> auf Blattspinat<sup>(7)</sup> und Bandnudeln<sup>(1,3,6)</sup></b>	<b>Kaffeecreme<sup>(7)</sup></b>
<b>Freitag</b> 23.08.2019	Matjesfilet <sup>(4,a)</sup> mit Hausfrauensoße <sup>(a,d,3,7,10)</sup> und Dillkartoffeln <sup>(c,12)</sup>	Bauernomelett <sup>(c,3,12)</sup> mit Gewürzgurke <sup>(a,d,10)</sup>	Salat
<b>Samstag</b> 24.08.2019	Tomatensuppe <sup>(1,7,9)</sup> mit Fleischklößchen <sup>(6,1,3)</sup>	Waldpilzcremesuppe <sup>(1,7,9)</sup>	Quarkspeise <sup>(7,d)</sup>
<b>Sonntag</b> 25.08.2019	Tafelspitz <sup>(R)</sup> mit Bohnen <sup>(5,a,e)</sup> , Meerrettichsoße <sup>(R,c,1,7,12)</sup> und Kartoffeln <sup>(c,12)</sup>	Kartoffel- Gemüseauflauf <sup>(c,3,7,9,12)</sup> mit Kräutersoße <sup>(1,7)</sup>	Eisdessert <sup>(7,b)</sup>

Änderungen vorbehalten

*Unsere Küche wünscht Ihnen, guten Appetit.*

**Zeiten: Mittagessen: 12:00 – 13:00 Uhr**

**Fleisch Kennzeichnung:** S) Schwein, R) Rind, G) Geflügel, F) Fisch

**Allergene Kennzeichnung:** 1) Getreide, 2) Krebstiere, 3) Eier, 4) Fisch, 5) Erdnüsse, 6) Soja, 7) Milch, 8) Schalenfrüchte, 9) Sellerie, 10) Senf, 11) Sesam, 12) Schwefeldioxid und Sulphite, 13) Lupine, 14) Weichtiere

**Zusatzstoffe Kennzeichnung:** a) Konservierungsstoff, b) Farbstoff, c) Antioxidationsmittel, d) Süßungsmittel, e) Phosphat, f) chininhaltig, g) koffeinhaltig, h) Geschmacksverstärker, i) geschwärzt, gewachst, j) gentechnisch verändert

*Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.*